

HOTĂRÎREA GUVERNULUI REPUBLICII MOLDOVA
Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și
comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația
publică și a Regulamentului de clasificare a întreprinderilor de
alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire

Nr.770 din 17.11.95

Monitorul Oficial al R.Moldova nr.17-18/112 din 21.03.1996

* * *

Abrogat: 23.11.2007

[Hotărîrea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007](#)

Notă: În textul hotărîrii și al anexei nr.2 cuvintele "Ministerul Economiei și Reformelor" și "primăriile municipiilor și consiliile județene" se substituie cu cuvintele "Departamentul Comerțului" și "primăriile municipiilor și consiliile raionale" conform [Hot.Guv. nr.1360 din 08.12.04](#), în vigoare 17.12.04

Notă: În tot textul hotărîrii și al anexei nr. 2 sintagmele "Departamentul comerțului" și "primăriile municipiilor Chișinău și Bălți și comitetelor executive raionale" se substituie, respectiv, prin sintagmele "Ministerul Economiei și Reformelor" și "primăriilor municipiilor și consiliilor județene" conform [Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000](#)

Pentru a proteja drepturile consumatorilor și beneficiarilor serviciilor prestate de întreprinderile de alimentație publică, Guvernul Republicii Moldova HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulile de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică (anexa nr. 1).
Se stabilește că numitele Reguli se extind asupra tuturor agenților economici, ce desfășoară în sfera alimentației publice activități conform legislației în vigoare acordate în acest scop.

[\[Alin.2 pct.1 modificat prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000\]](#)

2. Întreprinderile de alimentație publică se clasifică, în funcție de tipul fiecăreia și nivelul de servire, pe următoarele categorii de încadrare: lux, superioară, I, II, III.

3. Atribuirea categoriilor lux și superioară agenților economici din sfera alimentației publice se efectuează de către Departamentul Comerțului.

Încadrarea întreprinderilor de alimentație publică în categoriile I, II și III o efectuează subdiviziunile corespunzătoare care efectuează reglementarea de stat a activității comerciale ale primăriilor municipiilor și consiliilor raionale.

[\[Alin.2 pct.3 modificat prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000\]](#)

4. Se aprobă Regulamentul de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire (anexa nr. 2).

Clasificarea întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare se efectuează contra plată.

Mărimea plăților la eliberarea certificatelor de clasificare pe categorii de încadrare, conform nivelului de deservire, se stabilește de Guvern.

[\[Alin.3 pct.4 în redacția Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06, în vigoare 31.03.06\]](#)

[\[Alin.3 pct.4 în redacția Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000\]](#)

[\[Alin.3 pct.4 modificat prin Hot. Guv. nr.641 din 25.11.96\]](#)

5. Departamentul Comerțului, primăriile municipiilor și consiliile raionale vor institui comisii pentru clasificarea pe categorii a agenților economici din sfera alimentației publice și vor definitiva în termen de trei luni procedura de autorizare a acestora prin certificatele respective, conform prezentei hotărâri.

6. Departamentul Comerțului va elabora și va aproba Nomenclatorul-tip al întreprinderilor de alimentație publică, clasificarea lor pe categorii de încadrare după nivelul de servire, precum și cerințele de bază obligatorii pentru agenții economici din sfera alimentației publice.

[\[Pct.6 modificat prin Hot. Guv. nr.890 din 28.08.2001\]](#)

7. Ministerul Sănătății și Protecției Sociale va elabora și prezenta Guvernului spre aprobare, în modul stabilit, Regulile și normele sanitaro-epidemiologice pentru întreprinderile de alimentație publică, în trimestrul IV al anului 2006.

[\[Pct.7 în redacția Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06, în vigoare 31.03.06\]](#)

[\[Pct.7 în redacția Hot.Guv. nr.1264 din 18.12.2000\]](#)

8. Departamentul Comerțului, de comun acord cu Ministerul Justiției și cu alte ministere interesate, va elabora și va prezenta în termen de o lună Guvernului în modul stabilit modificările și completările, ce urmează să fie introduse în Codul cu privire la contravențiile administrative vizînd răspunderea materială a persoanelor oficiale și a persoanelor fizice care practică activități în sfera alimentației publice fără certificatul de clasificare a întreprinderii în cauză.

9. Ministerul Mediului și Amenajării Teritoriului va elabora și aproba, în modul stabilit, norme și standarde de stat în construcții pentru diverse tipuri de unități de alimentație publică și comerț.

[\[Pct.9 introdus prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000\]](#)

PRIM-MINISTRU

AL REPUBLICII MOLDOVA

Andrei SANGHELI

Contrasemnează:

Ministrul economiei

Valeriu Bobuțac

Anexa nr. 1

la Hotărîrea Guvernului
Republicii Moldova nr. 770
din 17 noiembrie 1995

REGULILE

de organizare a preparării și comercializării
produselor și prestării serviciilor în alimen-
tația publică

I. Dispoziții generale

1. Prezentele Reguli stabilesc cerințele de bază față de activitatea tuturor agenților economici din sfera alimentației publice a Republicii Moldova (denumiți în continuare cu genericul "întreprindere de alimentație publică"), indiferent de forma de proprietate și subordonarea lor departamentală.

2. Agentul economic ce desfășoară activități comerciale în sfera alimentației publice este o întreprindere autorizată să organizeze prepararea, comercializarea și consumul produselor, prestând și serviciile aferente profilului său.

3. Întreprinderea de alimentație publică prepară și comercializează produse și prestează servicii aferente acestui profil atât în spațiile sale de comercializare (servire), cât și în afara lor, în locurile și modalitățile specificate în statul ei.

Se interzice practicarea activității în sfera alimentației publice de către agenții activității comerciale fără certificat de clasificare pe categorii de încadrare după nivelul de servire.

[Pct.3 modificat prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000]

4. În funcție de sortimentul articolelor și băuturilor propuse, complexitatea preparării bucatelor, numărul și calificarea bucătarilor și personalului deservent, dotarea tehnică și interiorul localului și de calitatea servirii vizitatorilor, întreprinderilor de alimentație publică li se conferă tipul adecvat (restaurant, cafenea, bar, cantină, bodegă, bufet, cofetărie, cafenea de vară, terasă, crîșmă, bistrou, complex de alimentație publică, magazin (secție) de preparate culinare, sală de degustare etc.) și sînt încadrate în categorii (lux, superioară, I, II și III).

Atestarea conformității întreprinderii cu tipul și categoria respectivă se efectuează potrivit prevederilor Regulamentului de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire.

[Pct.4 completat prin Hot.Guv. nr.1360 din 08.12.04, în vigoare 17.12.04]

[Pct.4 completat prin Hot.Guv. nr.1264 din 18.12.2000]

5. Cerințele pe care trebuie să le întrunească încăperile de producție, comerciale și auxiliare, sistemele de aprovizionare cu apă și canalizare, utilajele și inventarul sînt stabilite în Regulile sanitare pentru întreprinderile de alimentație publică, regulile securității muncii, securității antiincendiară și alte acte normative.

6. Întreprinderea de alimentație publică este obligată să pună la dispoziția consumatorilor, într-o formă clară și accesibilă, informația autentică necesară, cu indicarea denumirii de firmă, tipului, categoriei și formelor de organizare a activității sale, adresei (sediului proprietarului), orelor de program, sortimentului preparatelor culinare propuse, să afișeze lista serviciilor prestate și un extras din prezentele Reguli vizînd drepturile consumatorilor.

7. Regimul de lucru al întreprinderilor de alimentație publică se stabilește prin decizia organelor administrației publice locale și se fixează în autorizația privind dreptul de amplasare a întreprinderilor de alimentație publică.

[Alin.1 pct.7 modificat prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000]

Conducerea întreprinderilor de alimentație publică, ce deservește elevi, studenți, muncitori, stabilește regimul de lucru al acestora de comun acord cu administrația instituțiilor de învățămînt sau a unităților economice în cauză.

Orele de program anunțate urmează să fie respectate cu strictețe de către toate întreprinderile, indiferent de forma lor de proprietate.

În cazul închiderii unei întreprinderi de alimentație publică (pentru efectuarea măsurilor sanitare planice, reparațiilor etc.), conducerea ei este obligată să anunțe cu cel puțin o săptămîină înainte organelor administrației publice locale și consumatorilor data

Închiderii și termenul staționării.

8. Statele tuturor întreprinderilor de alimentație publică, indiferent de forma lor de proprietate, se completează cu cadre având o pregătire specială.

La întreprinderile de categoria lux și superioară trebuie să lucreze persoane de înaltă calificare, care cunosc specificul culinării și deservirii din alte state.

II. Organizarea servirii și relațiile reciproce dintre întreprinderile alimentației publice și consumatori

9. Formele și metodele de servire a consumatorilor sînt stabilite conform cerințelor față de tipul și categoria întreprinderii.

10. De regulă, în restaurante, cafenele și baruri consumatorii sînt serviți în exclusivitate de ospătari.

În cazul servirii combinate, în sala întreprinderii se creează o zonă de distribuție a produselor, unde consumatorii își aleg singuri gustările reci, băuturile, desertul sau le sînt puse la dispoziție de către barman (bufetier). Bucatele calde și băuturile, vinul și rachiul se oferă conform comenzii clientului.

11. La întreprinderile de alimentație publică de categoriile lux, superioară și I (cu excepția barurilor), în procesul pregătirii sălii pentru primirea vizitatorilor se practică servirea prealabilă a meselor.

În cantine și alte întreprinderi de alimentație publică cu autoservire se practică aranjarea simplă a meselor cu suporturi pentru condimente și șervețele de hîrtie.

12. Întreprinderile în care clienții sînt serviți de ospătari au dreptul să limiteze accesul vizitatorilor cu 30 minute pînă la ora închiderii, iar întreprinderile cu autoservire - cu 15 minute pînă la încheierea programului.

13. În întreprinderile de alimentație publică se practică diverse forme de achitare a consumației: prealabilă, după alegerea bucatelor, după servirea mesei, autoachitarea. Formele de achitare pentru consumație se stabilesc în funcție de metoda servirii, specificul contingentului servit, tipul întreprinderii și specializarea ei.

La întreprinderile de alimentație publică cu autoservire și în magazinele (secțiile) culinare consumatorului i se înmînează la achitare un bon de casă.

În unitățile în care servesc ospătarii, achitarea pentru producția comandată se face conform bonului eliberat de ospătar.

La cantinele ce deserveșc contingente permanente de clienți (muncitori, funcționari, studenți, elevi, etc.) poate fi folosită achitarea conform abonamentelor individuale sau de grup.

14. Concomitent cu achitarea de bază, întreprinderile de alimentație publică trebuie să presteze servicii suplimentare, a căror listă este individualizată pentru fiecare tip și categorie de întreprindere.

Costul serviciilor suplimentare urmează să fie indicat în meniu sau în lista de prețuri.

În holul sălii de consumație, clienților li se oferă posibilitatea de a lua cunoștință de meniu, de listele de prețuri la vinuri și la prestațiile suplimentare, stabilite de întreprinderea în cauză.

În sala de consumație clientul este informat în mod obligatoriu despre costul bucatelor, preparatelor, culinare și băuturilor, capacitatea ambalajelor băuturilor comercializate, prețul unei sticle pline, prețul a 50 și 100g din respectivă băutură alcoolică. În ospătăriile ce deserveșc contingente permanente de clienți (muncitori,

funcționari, studenți, elevi etc.) meniul mai fixează gramajul producției culinare, iar în celelalte tipuri de întreprinderi această informație o oferă, la solicitările clienților, personalul deservent.

La întreprinderile de categoriile lux și superioară toate tipurile de tipărituri de reclamă (coperte și inserții de meniuri, liste de prețuri la vinuri, invitații, prospecte etc.) vor fi executate la un înalt nivel artistic.

15. Întreprinderile elaborează autonom sortimentul bucatelor, articolelor, băuturilor, cu respectarea deplină a cerințelor sanitare și tehnologice, și îl coordonează cu organele teritoriale pentru supravegherea sanitaro-epidemiologică.

Lista bucatelor, gustărilor, vinurilor și rachiurilor, indicate în meniu și în cataloagele de prețuri, va corespunde neapărat prevederilor categoriei atribuite întreprinderii și se va respecta întocmai pe întreaga perioadă de program a sălii de consumație.

16. Întreprinderile de alimentație publică din cadrul hotelurilor, gărilor feroviare, aerogărilor, din unitățile de muncă și de instruire, precum și întreprinderile ce deserveșc grupuri social vulnerabile pot practica, de rînd cu formele tradiționale de comercializare a produselor servirea dejunurilor, pînzurilor și cinelor complexe, diversificate pe zilele săptămîinii și ținîndu-se seama de normele raționale și particularitățile alimentației acestor grupuri.

17. Întreprinderile de alimentație publică sînt datoare să ofere consumatorului posibilitatea de a verifica măsura și greutatea preparatelor culinare și a mărfurilor procurate de el, precum și conformitatea articolului vîndut (serviciului prestat) cu cerințele documentației normative.

În cazul cînd sînt comercializate preparate culinare, prestate servicii cu vicii de calitate ori sînt depistate înșelări la cîntar sau la socotit, întreprinderea este obligată, la opțiunea consumatorului:

să înlătore gratuit viciile depistate;

să reducă plata pentru acele preparate culinare (servicii prestate);
să prepare fără plată suplimentară bucate, produse de culinărie similare (să repete serviciile);

să recupereze integral cheltuielile consumatorului, legate de procurarea preparatelor culinare (de prestarea serviciilor) necalitative.

La dorința consumatorilor, în procesul servirii, întreprinderile de alimentație publică pot comercializa preparate culinare finite și mărfuri din sortimentul pus în vînzare, inclusiv vin și rachi pentru consumul la domiciliu, în ambalaj corespunzător.

18. În cazul cînd întreprinderea recepționează o comandă prealabilă pentru servire, ea trebuie să garanteze executarea acesteia în termenele stabilite prin obligațiuni reciproce. Totuși, dacă această comandă nu poate fi executată din motive ce nu-i pot fi imputate, întreprinderea este obligată să asigure îndeplinirea ei întocmai de către altă întreprindere de alimentație publică, fără a leza interesele consumatorului și înștiințînd-l despre aceasta cu cel puțin 7 zile înainte de data convenită.

În cazul cînd beneficiarul își retrage comanda cu mai puțin de 8 ore pînă la executarea ei, el este obligat să achite produsele (mărfurile) procurate pentru el, care nu mai pot fi vîndute altor consumatori.

III. Organizarea prepărării și comercializării produselor alimentației publice

19. Întreprinderilor de alimentație publică li se interzice recepționarea produselor alimentare cu încălcarea prevederilor standardelor de calitate și marcare, precum și achiziționarea produselor

supuse certificării, fără documentul respectiv. Agenții economici ce desfășoară activități în sfera alimentației publice încheiate în mod obligatoriu contracte pentru investigarea de laborator a calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate din ele.

Producătorii de preparate culinare sînt obligați să respecte: regulile sanitare, inclusiv prin efectuarea examenelor medicale periodice și ridicarea nivelului de pregătire sanitară a angajaților; regimurile tehnologice de preparare a produselor (compatibilitatea, interschimbabilitatea produselor, regimul de prelucrare a materiilor prime la rece și la cald etc.) stabilite prin documentația normativă în vigoare (rețetarul de bucate și preparate culinare pentru întreprinderile de alimentație publică, standardele întreprinderilor, condițiile tehnice etc.).

Bucătarii și cofetarii vor avea la locurile lor de muncă și se vor călăuzi la prepararea producției de fișe tehnologice, cu indicarea rețelilor pentru preparatele respective și descrierea succintă a tehnologiei utilizate.

20. Bucatele se vor prepara în loturi, astfel încît desfacerea lor să fie efectuată cu strictețe în termenele fixate în regulile sanitare. Este categoric interzisă folosirea bucatelor și preparatelor necomercializate în ziua precedentă și indicate în lista din Regulile sanitare pentru întreprinderile de alimentație publică.

În spațiile de distribuire trebuie să se mențină regimul de temperatură necesar tuturor bucatelor și preparatelor, să se utilizeze inventarul gradat pentru eliberarea grăsimii, smîntînii, sosurilor, garniturilor, supelor etc.

21. Modul de comercializare a preparatelor culinare ale întreprinderilor de alimentație publică în locuri special atribuite este stabilit de organele administrației publice locale și fixat în autorizația pentru practicarea comerțului ambulant.

Se interzice comercializarea din autovehicule, la tarabă, în stradă a preparatelor culinare perisabile, lista cărora este stabilită de serviciul teritorial pentru supravegherea sanitaro-epidemiologică.

[Pct.21 modificat prin [Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000](#)]

22. Fiecare lot de produse destinate alimentației publice și comercializate în afara sălii de servire, trebuie să aibă un certificat de calitate în care se va specifica denumirea întreprinderii producătoare, documentația normativă conform căreia au fost produse, data fabricării, termenul final de desfacere, masa produsului ambalat, precum și un document care să indice prețul unei bucăți (unui kilogram) de produs.

23. Vânzarea băuturilor alcoolice și articolelor de tutungerie la întreprinderile de alimentație publică se admite doar în cazul cînd acestea dețin licența pentru comercializarea unor atare mărfuri și un document care să conțină informații despre producătorul lor, precum și în conformitate cu Regulile de comercializare a băuturilor alcoolice în rețeaua de comerț cu amănuntul.

IV. Controlul asupra activității întreprinderilor de alimentație publică

24. Controlul inofensivității produselor la toate etapele ciclului lor tehnologic de preparare, precum și controlul respectării normelor de către întreprinderile de alimentație publică îl exercită, în limitele competențelor fiecăruia, Serviciul pentru supravegherea sanitaro-epidemiologică al Ministerului Sănătății și Uniunea Asociațiilor de Consum "Moldcoop", organele administrației publice locale și alte organe ale administrației și controlului de stat. Pentru nerespectarea

prezentelor Reguli întreprinderile de alimentație publică poartă răspundere în conformitate cu legislația în vigoare.

[Pct.24 modificat prin Hot. Guv. nr.1264 din 18.12.2000]

Anexa nr. 2
la Hotărîrea Guvernului
Republicii Moldova nr. 770
din 17 noiembrie 1995

REGULAMENTUL
de clasificare a întreprinderilor de alimentație
publică pe categorii de încadrare după nivelul
de servire

Regulamentul de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire (denumit în continuare Regulamentul) are drept scop asigurarea unor cerințe unitare ce se înaintează față de restaurante, cafenele, baruri și alte unități de alimentație publică pentru a stabili nivelul și calitatea serviciilor oferite consumatorilor în funcție de tipul fiecărei întreprinderi și de categoria ei de încadrare.

I. Dispoziții generale

1. În funcție de nivelul de servire a clienților, întreprinderile de alimentație publică se clasifică în cinci categorii: lux, superioară, I, II și III.

2. Toate întreprinderile de alimentație publică se încadrează în mod obligatoriu în categorii în conformitate cu prevederile prezentului Regulament, cu exigențele aferente tipului fiecăreia și cu Cerințele de bază, întrunite de întreprinderile de alimentație publică potrivit categoriilor lor, eliberîndu-li-se în acest scop un certificat de clasificare de modelul stabilit în anexa nr. 1 la prezentul Regulament.

3. Atunci cînd se dă în exploatare o întreprindere de alimentație publică, agentul economic cu activități în această sferă solicită atribuirea categoriei respective acestei unități în vederea obținerii, în modul stabilit, a unei licențe de stat pentru a activa în sfera alimentației publice.

4. În cazul în care o întreprindere de alimentație publică, după nivelul de servire, nu întrunește prescripțiile categoriei anterior atribuite, organul care a eliberat certificatul de clasificare pe categorii de încadrare îi fixează agentului economic în cauză termenului de o lună pentru lichidarea deficiențelor depistate și, la expirarea acestuia, acelei întreprinderi i se confirmă categoria respectivă sau este subclasată pe treapta imediat inferioară, operîndu-se schimbările necesare în licența pentru desfășurarea activității comerciale.

5. Informațiile privind încadrarea întreprinderii de alimentație publică în categoria respectivă se indică în licența de stat, pe firma și pe emblema ei.

Certificatul de calificare a întreprinderii de alimentație publică se afișează la un loc vizibil.

II. Modul de încadrare a întreprinderilor
de alimentație publică în categorii după
nivelul de servire

6. Pentru obținerea certificatului de clasificare a întreprinderii de alimentație publică în categoria respectivă, agentul economic din

sfera alimentației publice prezintă organului abilitat cu eliberarea numitelor certificate o cerere conform anexei nr. 2 la prezentul Regulament.

Decizia despre încadrarea în categoria adecvată a întreprinderii de alimentație publică se adoptă în termen de 30 de zile din data prezentării setului stabilit de documente.

7. Certificatul de clasificare prin care se atestă categoria respectivă de încadrare a întreprinderii de alimentație publică se perfectează în două exemplare, dintre care unui se înmânează autorului cererii cel târziu peste 5 zile din data adoptării deciziei. Certificatul este valabil o perioadă de 2 ani din data eliberării.

III. Componența și atribuțiile comisiilor pentru clasificarea întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire

8. Comisiile pentru clasificarea întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire se creează pe lângă Departamentul Comerțului, primăriile municipiilor și consiliile raionale, în baza deciziilor acestora, incluzînd, de regulă, în componența lor 3-5 persoane cu experiență notorie în domeniul alimentației publice.

9. Comisiile au următoarele atribuții principale:
acordă agenților economici din sfera alimentației publice consultații metodologice privind întocmirea documentelor de clasificare pe categorii a întreprinderilor de alimentație publică;
controlează la fața locului dacă întreprinderea de alimentație publică, după nivelul de servire a clienților, întrunește cerințele prevăzute pentru categoria solicitată;
întocmește procesul-verbal privind rezultatele controlului efectuat la întreprinderea solicitantă, în care formulează concluzia privind atribuirea categoriei de încadrare a acesteia sau enumeră cerințele ce trebuie îndeplinite pentru acordarea categoriei respective ori motivele declasificării sau, după caz, ale subclasării întreprinderii în cauză;
eliberează certificate de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică în categoriile, aferente nivelului lor de servire, le înregistrează, ține evidența lor și retrage certificatele anulate în legătură cu schimbarea categoriei.

Anexa nr. 1 la Regulamentul de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire REPUBLICA MOLDOVA

(denumirea organului care a eliberat

certificatul de clasificare a întreprinde-

rii de alimentație publică în categoria

respectivă)

CERTIFICAT DE CLASIFICARE

Se clasifică în categoria _____
(denumirea categoriei, tipul, denumirea

întreprinderii de alimentație publică, forma ei organizațional-juridică)

amplasată pe adresa: or. _____ str. _____,
ocupînd o suprafață de _____ m.p.,
inclusiv sala comercială de _____ m.p., avînd o capacitate de
_____ locuri.

Temeiul: Decizia organului care a eliberat
certificatul de clasificare a
întreprinderii de alimentație
publică în categoria respectivă

nr. _____ din " _____ " _____ 199 _____

Prezentul certificat este valabil timp de 2 ani din data eliberării.

Anexa nr. 2
la Regulamentul de clasificare
a întreprinderilor de alimenta-
ție publică pe categorii de
încadrare după nivelul de
servire

Către _____
(denumirea organului,

abilitat cu funcția de a elibera

certificatul de clasificare)

C E R E R E

Solicităm pentru _____

(denumirea agentului economic solicitant)

cu sediul în localitatea _____
str. _____ nr. _____, avînd ca obiect de activitate _____
reprezentat(ă) prin _____

în calitate de _____
(președinte, director, manager etc.)

să aprobați acordarea certificatului de clasificare pentru întreprinderea
de alimentație publică _____

(denumirea și tipul întreprinderii)

situat (ă) în localitatea _____

str. _____ nr. _____ sector _____,
care desfășoară activități în sfera alimentației publice în baza
licenței de stat nr. _____ din " _____ " _____ 199 _____.

Declarăm că întreprinderea întrunește prescripțiile de încadrare în
categoria _____ solicitată.

Prezentăm următoarele date referitoare la întreprinderea cu
activități în sfera alimentației publice:

1) denumirea completă a întreprinderii de alimentație publică, forma
ei organizatorico-juridică și sediul _____

2) numele și prenumele conducătorului întreprinderii de alimentație
publică _____

3) telefon serviciu _____

4) suprafața întreprinderii de alimentație publică (m.p.) _____,
inclusiv:

săli comerciale _____

încăperi de producție _____

depozite _____

5) capacitatea întreprinderii de alimentație publică
(locuri) _____, inclusiv:
în sala (sălile) de servire _____;
pe terasă _____;
pe teren de vară acoperit _____;
pe teren de vară deschis _____.

La cerere anexăm:

- a) copia certificatului de înregistrare a agentului economic sau a întreprinderii solicitante;
- b) copia licenței de stat pentru participarea activităților în sfera alimentației publice;
- c) copia avizului organelor serviciului sanitaro-epidemiologic.

Data _____ Semnătura în clar _____

L.Ș.